

القهوة



موسوعي الصفيرة



... إنطلاقاً من مبدأ "العلم يختصر الزمن"
 تحركت المناهج التربوية بمستوياتها بعد ان
 أصبحت قدرة الأطفال على التلقي
 والإستيعاب في سن مبكرة. أكثر اتساعاً
 وخاصة في المجالات العلمية. وصارت احاسيس
 ومدارك الأطفال تحاكي الحقيقة العلمية.
 لقد انتهى زمن الساحرة والخوارق الخرافية وهي
 غالباً ما تكون من نسج الخيال.
 واصبحت الثقافة العلمية عنصراً اساسياً في
 بناء انسان الغد.
 انطلاقاً من هذه الثوابت رأينا في " دار ماهر "
 ضرورة تقديم هذه المادة لأصدقائنا الناشئة
 والصغار وهي ليست سوى توطئة لمواد اخرى
 أكثر علمية ومجارية للتطور في العديد من
 نواحي المعرفة.
 موسوعي الصفيرة سلسلة قد لا تنتهي
 ... لان بحر العلوم لا ينضب

الناشر

- 1 - الألفبباء
- 2 - الأرقم
- 3 - الكتب
- 4 - تقسيم الزمن
- 5 - قلم الرصاص
- 6 - الساعات
- 7 - الطوايع والبريد
- 8 - النقود
- 9 - ورق اللعب
- 10 - القهوة
- 11 - التبغ والسجائر
- 12 - الهبات
- 13 - الدراجة
- 14 - الفضاء
- 15 - المنطاد
- 16 - عالم الفراشات
- 17 - ملكة النحل
- 18 - ملكة النمل
- 19 - البيضة
- 20 - التلوين

10

القهوة



القهوة

نستقبلُ الصُّباحَ برائحتها ونقدّمُها لضيوفنا باعتزاز ، هي صاحبةُ الحضورِ البارزِ في حياتنا ومناسباتنا ، هذه المادّة التي أقبلنا على ارتشافها حتى الإدمان ، وفعلتُ فينا فعلَ الأرق ، يعودُ الفضلُ في اكتشافها الى أحد الرعاة في اليمن - البلد العربيّ ، الذي يقعُ في شبه الجزيرة العربية . إنها القهوة .

كانَ الراعي يداعِبُ نايهُ بأصابعه الخشنة وهو يراقبُ أغنامَه التي تلتهمُ الكلاً بنهم . لقد انتصف ذلك النهارُ الجميلُ ، لكنَّ القطيعَ لم يأخذْ قيلولة الظهيرة المعتادة . وها هي الشمسُ تقتربُ من مغربها والقطيعُ على نشاط غير عاديّ .

انشغلَ الراعي بالسُرّ الذي أرقَّ أغنامَه ، وفيما هو كذلك شاهدَ بضعَ غنماتٍ كانت تلتهمُ أغصانَ تلك الشجرة ،

الطبعة الاولى

١٩٩٧



دار ماهر

للطباعة والنشر والتوزيع

بيروت - لبنان . هاتف: ٢٠٠٨٢٤ (٠٣)

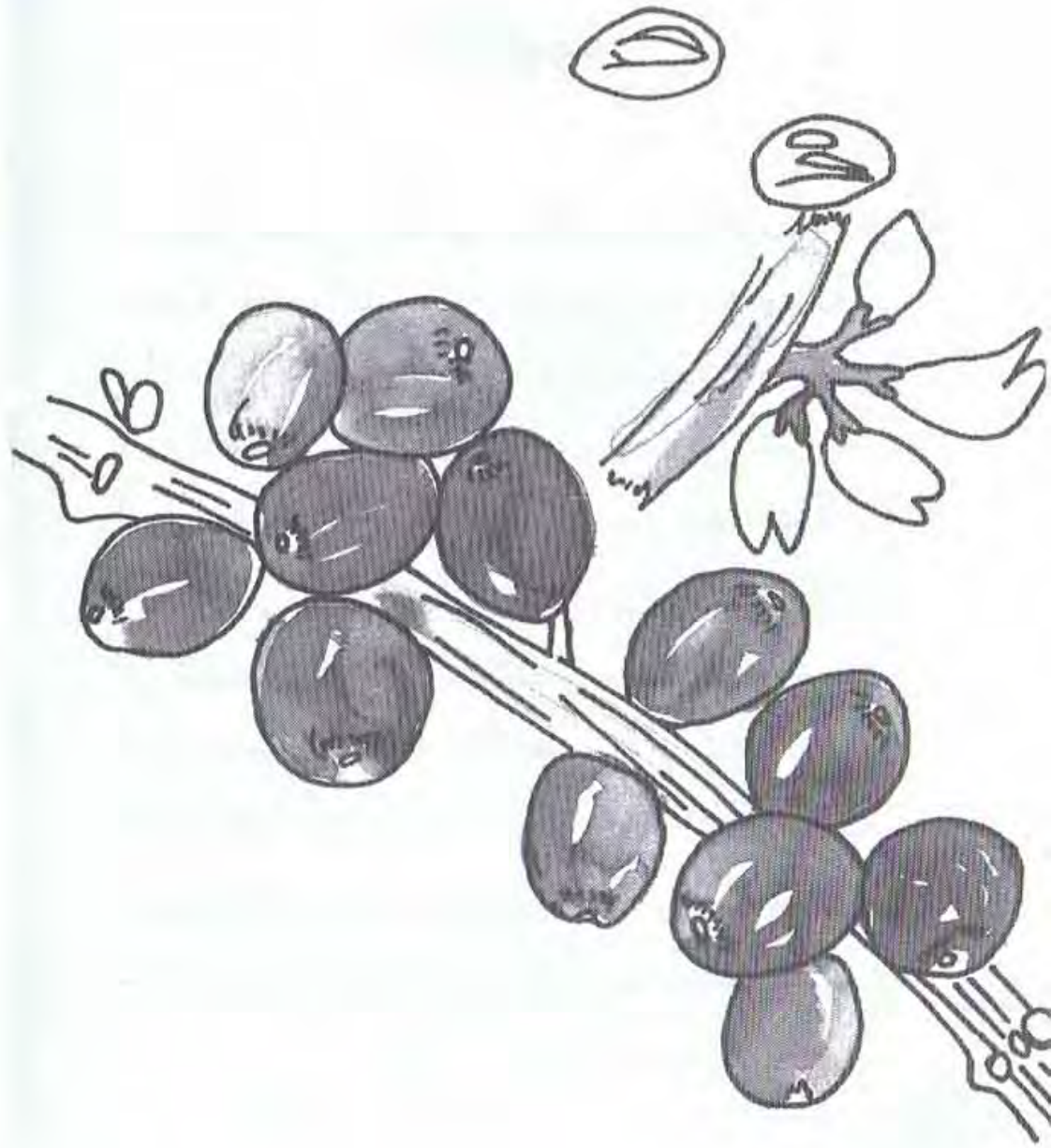


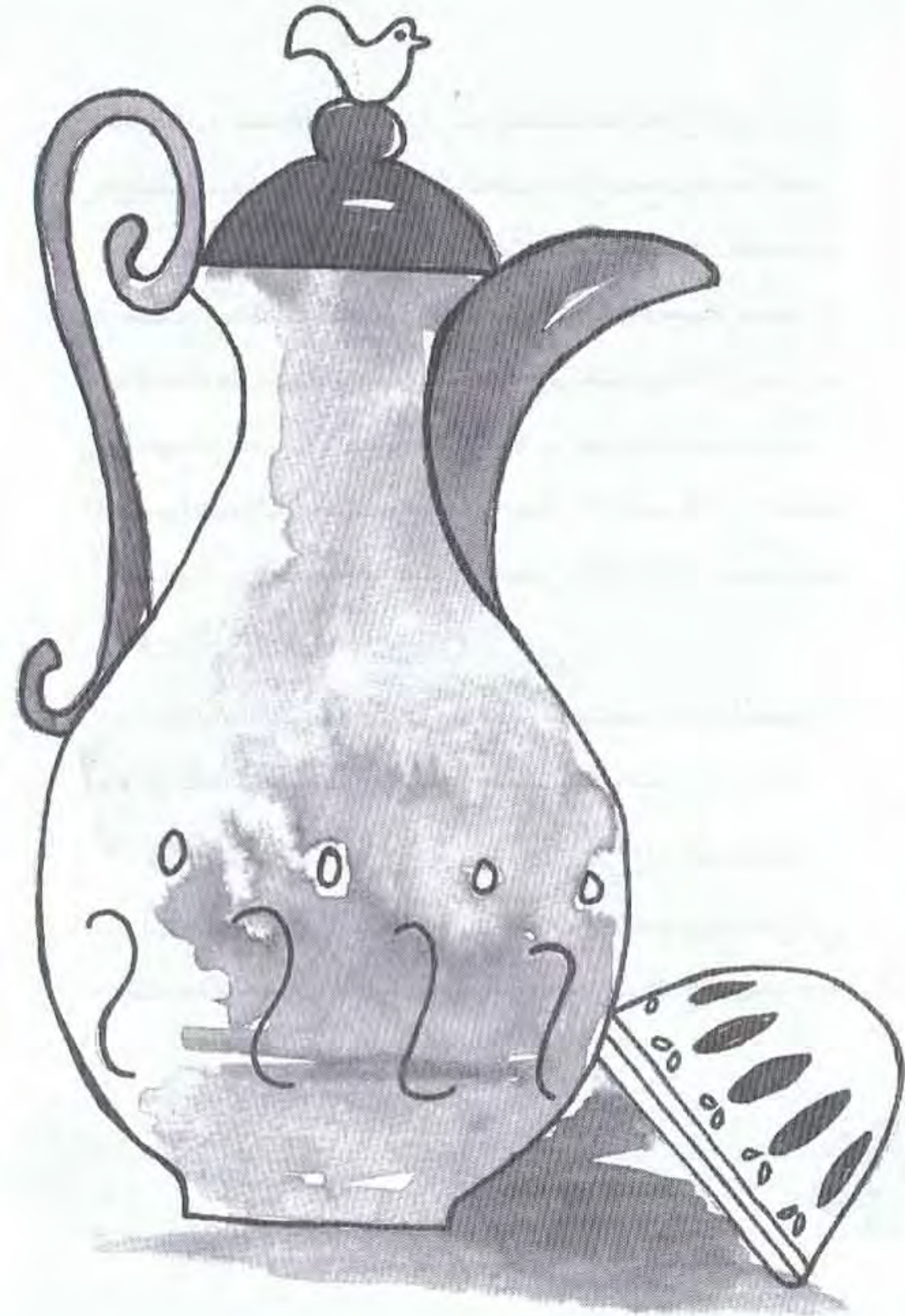
ذات الأوراق المستطيلة والحبوب الوردية الصغيرة . تذوق
إحداها فكانت مرة المذاق ، رماها إلى نار موقدة فانبعثت
منها رائحة زكية عبقه زادته انتعاشاً .

حكى لرفاقه الرعاة حكاية القطيع الذي لم ينم والشجرة
التي تحمل ثماراً ذات رائحة فريدة فتعجبوا .

ولقد خطر ببال أحدهم أن يغلو كمية من تلك الحبوب في
قدر ماء ، وإذا بهم يقعون على شراب لذيذ وجديد .

وفي تلك الليلة المقمرة ، تناهت جلبة الرعاة الى أسمع
ذلك الشيخ الصوفي المقيم في القرية المجاورة . ولما أتاه خبر ما
وقع عليه الرعاة تنبه لأمر تلامذته الذين يغلبهم النعاس إذا ما
قاموا للصلاة في منتصف الليل . طلب كمية من تلك
الحبوب ، وغلاها بالماء ، ثم أمر التلامذة أن يشربوا منها ،
فدهش عندما سمعهم ينشدون صلاة نصف الليل بنشاط
وحماس شديدين . وسرعان ما انتشر هذا الشراب بين





حلقات المتصوفين الذين كانوا يستعينون به على قيام الليل ،
وسمّوه «خمر الصالحين» . وكان ذلك في القرن التاسع
الهجري ، أي خلال القرن الرابع عشر الميلادي .

فطن اليمنيون لأمر تلك الأشجار التي تنبت فوق جبالهم ،
فراحوا يجمعون ثمارها ويجففونها فوق أسطح منازلهم مثل
الزبيب . وفي الصيف راحوا ينقعونها بالماء ويشربونها
فتنعش أبدانهم وتخفف عنهم حرارة الصحراء . لكن
أحدّهم جمع كمية من تلك الحبوب وهبط بها الى الأسواق
بعد أن جفّفها ونزع عنها قشرتها فحقّق أرباحاً طائلة بذلك .
وهناك عمداً أهل المدينة الى طحنها وغليها في أوان صغيرة ،
وإذا بين أيديهم شراب أسود تُلذّذوا بنكهته وذاعت شهرته ،
وكان أول من شربه الشيخ علي بن عمر الشاذلي اليمني .

على أن انتشار القهوة بادية الأمر كان في دواوين الأعيان
والأمراء الذين بدأوا يقدمونها لضيوفهم ، حيث عُرف هذا



التقليد منذ ذلك الزمن . ثم أنشئت المقاهي التي كانوا يطلقون عليها آنذاك «بيوت القهوة» وأصبح يرتادها الناس من مختلف الطبقات ، ولم تلبث هذه البيوت أن أصبحت تجمع حلقات الرقص والغناء والطرب ، ولعب الشطرنج والقمار والميسر فثار الفقهاء وأصدروا الفتاوى القائلة بتحريم القهوة ومصادرة أدواتها واعتبار بيوتها كالخمارات سواء بسواء ، وكان جدالٌ عنيفٌ حول هذه المسألة واختلف الفقهاء بين محرم ومحلل للقهوة ، وقد قضى عددٌ منهم بتهمة الزندقة في هذا الصراع .

ورغم ذلك انتشرت القهوة في مختلف أنحاء المعمورة وغدت الشراب المفضل لدى معظم الشعوب .

ففي العام (١٥٥٤) قدم رجلٌ دمشقيٌّ إلى القسطنطينية وأنشأ أول مقهى في تاريخ السلطنة العثمانية ، وقد راعى في إنشائه الفخامة والأبهة لاجتذاب الزبائن ، فذاع صيته ، وما

لبثت أن انتشرت المقاهي في أنحاء العاصمة . ولم يمض طويلٌ وقت حتى أصبحت المقاهي تستقطب الناس من مختلف الطبقات ، وقد بدأوا بالعزوف عن ارتياد المساجد ، فتحرك رجال الدين وقادوا حملةً ضد المقاهي وأصدروا فتاوى بتحريم القهوة ، مثلها مثل الخمر . ولما لم يأخذ الأتراك بهذه الفتاوى فرض العلماء عقوبات مدنية على شارب القهوة ومرتادي المقاهي ، فنشأت «سوق سوداء» للقهوة ، وأخذ الناس يحتسونها في الخفاء .

ثم عرفت المقاهي في بلاد العجم وكان ارتيادها مباحاً ، ولكن هذا اقتصر على أفراد الطبقة المثقفة من المصلحين والشعراء والمؤرخين الذين اتخذوا من المقاهي أماكن لنشر آرائهم وأفكارهم بين الناس .

أمّا في مصر فكان أول ظهور للقهوة في الجامع الأزهر ، حيث أحضرها الطلاب اليمنيون معهم في منتصف القرن

السادس عشر ، وراحوا يشربونها مع من جاورهم في رواقهم من الطلاب ، ثم انتشرت المقاهي في مختلف شوارع القاهرة والمدن الكبرى ، التي راحت تنافس في افتتاح المقاهي الجديدة وتتأنق في إضفاء ما يغري بقضاء وقت ممتع فيها .

وأما إلى أوروبا فقد وصلت القهوة على يد النمساويين الذين هزموا الأتراك في معركة فيينا عام (١٦٨٣) ، إذ حدث أن أرادَ امبراطور النمسا أن يكافئَ أحدَ جنوده ويدعى « كولشتركي » على بطولته أثناء المعركة ، فسمح له أن يختارَ بنفسه نوعاً من الغنائم ، فاختارَ الجندي كميةً من البنِّ ، وكان تعلم من أحد الأسرى الأتراك طريقة صنع القهوة ثم افتتح مقهى في فيينا كان الأول من نوعه في أوروبا .

وفي ألمانيا انتشرت القهوة بشكل سريع وواسع ، فحقّق التجار الأجانب أرباحاً طائلةً ، وهذا ما دعا الملك فريديريك



الأكبر ليمنع القهوة عن مواطنيه داعياً لاحتساء البيرة بدلاً عنها . وبعد ذلك احتكر الملك استيراد البن والإشراف على طحنه حتى أصبح مورداً مهماً من موارد الدولة ، وعيّن عدداً من الموظفين سمووا «الشمامين» لتعقب أصحاب المطاحن غير المرخص بها ، وذلك بتشمم روائح البن الطيبة المنبعثة من مكائهم . وكان الشمامون يُمنحون نصف الغرامات التي تُفرض على المخالفين .

وفي إنكلترا ومع بداية انتشار القهوة أصدر الملك شارل الأول قانوناً يحظر افتتاح المقاهي وارتياحها . لكن هذا القانون قوبل بالاستنكار الشديد من كافة طبقات الشعب ، مما أجبر الحكومة على تعديل هذا القانون بادية الأمر ثم إلغائه . وكانت النتيجة أن تكاثرت المقاهي وازدهرت في لندن خصوصاً وأصبحت مراكز للناس من مختلف الفئات . وهكذا انتشرت المقاهي في كلة العواصم والمدن

الأوروبية ، وقد تطوّرت بعد ذلك لينشأ على أنقاضها وإلى جانبها كثير من النوادي المعروفة .

وشجرة البن التي تُستخرج منها القهوة يبلغ أقصى ارتفاعها حوالي ستّة أمتار ، وتعمّر ثلاثين سنة ، وتتميز بأوراقها الخضراء القائمة وأزهارها البيضاء التي تخرج مزدوجة أو ثلاثة ثلاثة ، وفي وقت الخضرة يكون الثمر غصاً ومراً ، وعند نضوجه يصبح لونه أحمر مائلاً إلى السواد . وغالباً ما يُجمع البن قبل نضوجه ويُشرّ تحت أشعة الشمس حتى يجفّ ويصبح لونه أسود ثم تدور عليه الرّيح حتى يخلص من قشره ويصبح جاهزاً للاستعمال .

وقد اعتاد العرب قديماً أن يقلوا البن بالنار بواسطة آلة خاصة تسمى «المحمص» وهي عبارة عن دائرة حديدية مجوفة قليلاً متصلة بيد طويلة ، ثم يطحنونه بآلة خاصة أيضاً تسمى «المهباج» وهي عبارة عن جرن خشبيّ وله يد



ممثلة تُستخدم لدق البن بداخله ، وقد ابتكره أحد الخشابين العرب القدماء لهذه الغاية ، حتى أصبح تقليداً لا غنى عنه في مجالس الأمراء والشيوخ ودواوينهم ، ويستعمله مختص يتفنن في دق البن فيُعطي الحاناً موسيقية يطرب لها الحضور . وكان للقهوة وما يزال حضور بارز في مختلف المناسبات المفرحة منها والمترحة .

ولقد اختلفت الأذواق في شرب القهوة ، فمنهم من يشربها محلاة بالسكر ، ومنهم من يشربها مرة ، ومنهم من يشربها بفنجان كبير ، ومنهم من يشربها بفنجان صغير ، واعتاد البعض أن يُضيف إليها قليلاً من حب الهال الذي يُضفي على القهوة مذاقاً ونكهة طيبين .

وتحتوي حبوب البن على نوعين من المواد المنبهة الخفيفة : «الكافيين» ويوجد بنسبة (١.٥) بالمائة وهو منبه للأعصاب لكنه لا يترك أي أثر سلبي بعد تناوله . «والشيوبرومين»

ويوجد في القهوة بنسبة ضئيلة وهو مُدرّ للبول .

ومثلما اهتمَّ المؤثِّقون بالقهوة فوضعوا فيها الكتب كما وضع الشعراء فيها القصائد ، كذلك فقد اهتمُّوا بأصل التَّسمية . وقيل في ذلك أَنَّ القهوة هي من أسماء الخمر أساساً ، وبعد اكتشاف شجرة البن سُمِّيت للتمييز قهوة البن . أما الكلمة فهي من «الإفهاء» ومعناها الإقعاد أو الاكراه ، ذلك أَنَّ القهوة تُقعدُ شاربها من النوم وتكرِّهه بالطعام ، مثلها مثل الخمر .

وتنمو شجيراتُ البن حاليّاً في البرازيل التي تُعتبر أكبر مُنتج لهذه المادة في العالم ، وفي اليمن وجزيرة العرب وسيلان وجزر الهند الغربية وسومطرة وغيرها من البلاد . وقد غدت تجارةُ البن تجارةً عالميةً تعرفُها جميع مرافئ العالم تقريباً .



10

القهوة

